



# FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

## MELMELADA EXTRA DE PRÉSSEC DE VINYA

Codi: FT-MEL-006  
Revisió: 1  
Data revisió: 26/02/2020

### 1. DADES DEL PRODUCTE

Denominació comercial	MELMELADA EXTRA DE PRÉSSEC DE VINYA
Denominació legal	MELMELADA EXTRA DE PRÉSSEC
Descripció del producte	És el producte preparat a través de la cocció de fruites senceres, trossejades o triturades a les que s'han incorporat sucres fins aconseguir un producte semilíquid o espès. La quantitat de fruita utilitzada per a la fabricació de 1.000 grams de producte acabat no serà inferior a 500 grams.

### 2. DADES DEL FABRICANT

Raó social	La Fageda Fundació
Adreça	Els Casals - 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa
Atenció al client	972681010
Pàgina web	<a href="http://www.fageda.com">www.fageda.com</a>
Registre general sanitari (RGS)	21.26205/GE

### 3. COMPOSICIÓ DEL PRODUCTE

Ingredients	Préssec, sucre integral de canya (33%), espessidor (pectina) i suc de llimona (1%).
Contingut en fruita	Preparat amb 59 g de fruita per 100 g

### 4. INFORMACIÓ NUTRICIONAL

VALOR MITJÀ PER 100 g			
Valor energètic	kJ		781
	kcal		183
Greixos (g)			0,2
dels quals: saturats (g)			0,0
Hidrats de carboni (g)			44
dels quals: sucres (g)			44
Proteïnes (g)			0,5
Sal (g)			0,01

### 5. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Aspecte	Superfície brillant
Color	Color taronja
Textura	Textura gelificada, però untuosa
Aroma	Intens a préssec

### 6. CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES

Paràmetre	Objectiu	
pH	<3,5	(segons requisits interns de Fageda)
Contingut en matèria seca soluble	40 - 60 °Brix	(segons el RD 670/1990)

### 7. CARACTERÍSTIQUES HIGIÈNICO-SANITÀRIES

Característiques microbiològiques	Límit	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g	(segons el Reglamento 2073/2005)
<i>Aerobis mesòfils</i>	<10 ufc/g	(segons requisits interns de Fageda)
Fongs i llevats	<10 ufc/g	
Contaminants	Continguts màxims	
Plom (Pb)	0,10 mg/kg	(segons el
Cadmi (Cd)	0,050 mg/kg	Reglament
Melamina	2,5 mg/kg	1881/2006)



# FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

## MELMELADA EXTRA DE PRÉSSEC DE VINYA

Codi: FT-MEL-006  
Revisió: 1  
Data revisió: 26/02/2020

### 8. VIDA ÚTIL

Vida útil	2 anys
Tipus de llegenda	Consumir preferentment abans del final de
Format d'indicació de la data	MM/AA
Lloc d'indicació	En una etiqueta, a la part inferior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador
Segona vida útil	Una vegada obert, consumir abans de 15 dies

### 9. IDENTIFICACIÓ DEL LOT

Format del lot	El lot correspon a la data de caducitat
Lloc d'indicació	En una etiqueta, a la part inferior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador

### 10. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

Condicions de conservació	Una vegada obert, conservar al frigorífic i consumir abans de 15 dies
---------------------------	---

### 11. DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

AL·LÈRGENS	Presència a l'aliment	Possibles traces / Presència accidental	Causa / Procedència
<b>Cereals que continguin gluten</b> com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin, i productes derivats.	NO	NO	
<b>Crustacis i productes a base de crustacis.</b>	NO	NO	
<b>Ous i productes a base d'ous.</b>	NO	NO	
<b>Peix i productes a base de peix.</b>	NO	NO	
<b>Cacauets i productes a base de cacauets.</b>	NO	NO	
<b>Soja i productes a base de soja.</b>	NO	NO	
<b>Llet i derivats (inclosa la lactosa).</b>	NO	NO	
<b>Fruits de clofolla</b> com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia, i productes derivats.	NO	NO	
<b>Api i productes derivats.</b>	NO	NO	
<b>Mostassa i productes derivats.</b>	NO	NO	
<b>Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.</b>	NO	NO	
<b>Anhídrid sulfurós i sulfits</b> en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO <sub>2</sub> total.	NO	NO	
<b>Tramussos i productes a base de tramussos.</b>	NO	NO	
<b>Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.</b>	NO	NO	

### 12. DECLARACIÓ D'ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT

Es declara l'absència d'utilització d'OGM en el present producte d'acord al que s'estableix en el Reglament (CE) n° 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre, sobre aliments i pinsos modificats genèticament; i en el Reglament (CE) n° 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre, relatiu a la traçabilitat i a l'etiquetat d'organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquests, i pel qual es modifica la Directiva 2001/18/CE.



# FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

## MELMELADA EXTRA DE PRÉSSEC DE VINYA

Codi: FT-MEL-006  
Revisió: 1  
Data revisió: 26/02/2020

### 13. LOGÍSTICA

Formats de venda	43 g	230 g	Agrupador
Codi de venda	ML050402	ML230402	-
Codi EAN	-	8424395234024	-
Característiques de l'envàs primari	Pot de vidre / Tapa metàl·lica		-

(Per a informació sobre pesos, encaixat i paletitzat, veure la Fitxa Logística)

### 14. LEGISLACIÓ APLICABLE AL PRODUCTE

**Real Decreto 2420/1978**, de 2 de juny («Boletín Oficial del Estado» de 12 de octubre), pel que s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració i venda de conserves vegetals. Posteriorment, l'Ordre de 21 de novembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de enero de 1985) va aprovar les normes de qualitat per a les conserves vegetals, incloent en l'annex 39 la norma referent a confitures, gelees i melmelades de fruites.

**Real Decreto 168/1988**, de 26 de febrer, pel que s'estableixen determinades condicions tècniques per al vidre-cristall.

**Real Decreto 670/1990**, de 25 de maig, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a confitures, gelees i marmelade de fruites, crema de castanyes i melmelada de fruita.

**Real Decreto 1334/1999**, de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions. (Derogat parcialment: únicament queden vigents els articles 12 i 18)

**Reglament (CE) nº 178/2002** del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària; així com les seves posteriors modificacions.

**Llei 20/2002**, de 5 de juliol (DOGC nº 3679 - 17/07/02), de Seguretat Alimentària.

**Reglament (CE) nº 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene del productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

**Reglament (CE) nº 1935/2004** del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'octubre, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

**Reglament (CE) nº 2073/2005** de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

**Reglament (CE) nº 1881/2006** de la Comissió, de 19 de desembre, pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

**Real Decreto 135/2010**, de 12 de febrer, pels que es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris

**Reglament (UE) nº 1169/2011** del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre, referent a la informació alimentària facilitada al consumidor; així com les seves posteriors modificacions.

**Real Decreto 176/2013**, de 8 de març, pel qual es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

*Aquest document no va signat perquè es genera informàticament.*